

# Koch / Jungkoch / Commis de cuisine (m/w)

Das Rhistorant in Bendorf, Liechtenstein ist ein modernes aufstrebendes Restaurant im Tagesbetrieb sowie Freitagabend und einem Event Angebot von bis zu 120 Sitzplätzen. Gute Erreichbarkeit, genügend Parkplätze auch für Reisedars, sowie ein großartiges Ambiente im Gästeraum und der Terrasse runden unser Angebot ab. Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir eine(n) engagierte(n) Jungkoch oder Jungköchin.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine(n) motivierte(n)

## **Koch / Commis de cuisine / Jungkoch (m/w) 100%**

### ***Ihre Aufgaben:***

- Führen des eigenen Postens für die Zubereitung von a la carte Gerichten, Mittagsmenüs und Bankettmenüs
- Erstellen der täglichen Mise en Place
- Kreative Mitgestaltung neuer Gerichte
- Effiziente Zusammenarbeit mit dem gesamten Küchenteam und Serviceteam, um einen reibungslosen Ablauf sicherzustellen
- Einhaltung der Qualitäts- und Hygienestandards

### ***Ihr Profil:***

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch (EFZ - CH, D, A) oder langjährige Berufserfahrung
- Leidenschaft für den Koch Beruf
- Sehr gute Deutschkenntnisse
- Gepflegte Erscheinung
- Teamfähigkeit und Zuverlässigkeit
- Initiative und Einsatzbereitschaft
- Gute organisatorische und kommunikative Fähigkeiten, soziale Kompetenzen

### ***Wir bieten:***

- Wir sind ein junges dynamisches Team
- **Wir sind ein Tagesbetrieb von Montag bis Freitag; zusätzliche Abend – oder Wochenendarbeit nur anlässlich den Event Durchführungen**
- **Feiertage geschlossen**
- **Betriebsferien im Sommer und über Weihnachten bis Neujahr**
- Ein interessantes Arbeitsumfeld mit Freiraum für Ideen und Kreativität
- Vorteilhafte und faire Anstellungsbedingungen
- Sehr gute Erreichbarkeit mit ÖV

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen - mit Lebenslauf, Foto sowie Zeugniskopien - per E-Mail an: [verwaltung@hausrhi.li](mailto:verwaltung@hausrhi.li)

weitere Auskünfte erteilen wir gerne auch per Telefon +423 377 34 00